

## PROGRAMA DEL CONGRESO

### Lunes 22 de octubre:

09:30 h Presentación del Congreso

10:00 h Primer reto: **Nutrición "Los hongos como súper alimentos saludables"**.

Nuestros montes atesoran gran diversidad de hongos silvestres comestibles con interesantes propiedades nutritivas y saludables. Estos hongos, combinados con otros alimentos como las legumbres permiten generar innovaciones gastronómicas altamente saludables, abriendo además importantes posibilidades para personas con intolerancias alimentarias. Los ponentes expondrán los resultados preliminares de este reto aplicado a productos locales de la Comarca de Pinares de Soria combinando la creatividad gastronómica con el conocimiento científico.

Elena Lucas, Chef. Restaurante La Lobita, Navaleno (Soria).

Eva Guillamón. Experta en nutrición y tecnología alimentos. Centro INIA para la Calidad de los Alimentos. Gobierno de España.

Laura Mateo. Experta en nutrición y tecnología alimentos. Centro INIA para la Calidad de los Alimentos. Gobierno de España.

Fernando Martínez-Peña. Experto en micología forestal. Instituto Europeo de Micología (EMI).

10:45 h Demostración gastronómica a cargo de un tándem de cocineros

Francis Paniego, Restaurante El Portal de Echaurren (Ezcaray, La Rioja)

Luis Alberto Lera, Restaurante Lera (Castroverde de Campos, Zamora)

11:30 h Inauguración del Congreso

Acto de inauguración

Acto de entrega de reconocimiento a La Rioja como Comunidad Autónoma invitada

Acto de reconocimiento al cocinero Mauro Collagrecó

12:30 h Pausa café

13:15 h Demostración gastronómica a cargo de un dúo de cocineros

Ignacio Echapresto, Restaurante Venta Moncalvillo, Daroca

Ignacio Rojo, Restaurante La Galería (Quintanadueñas, Burgos) autor del libro  
“Cocinando en los bosques de la Demanda”

14:00 h Almuerzo degustación

16:00 h Demostración gastronómica a cargo de un dúo de cocineros

Roberto Terradillos del Restaurante Tierra, Hotel Valdepalacios (Toledo)

David Izquierdo del Restaurante el 51 del Sol (Aranda de Duero, Burgos)

16:45 h Segundo reto: **Adaptación al cambio climático "Qué hacer un año sin setas"**.

La producción de hongos silvestres en nuestros montes es cada más irregular. Las empresas de transformación y comercialización de setas ofrecen distintos productos para uso en la cocina. Los procesos recomendados de conservación (congelación, deshidratación, liofilización...) pueden ser muy diferentes según las especies fúngicas. Igualmente, es importante realizar una preparación previa al uso en la cocina (rehidratación, descongelación..) que no menoscabe las propiedades organolépticas de los hongos. Los ponentes hablarán de los productos disponibles en el mercado y expondrán los resultados preliminares de este reto aplicado a productos locales de la Comarca de Tarazona y el Moncayo.

José Tazueco. Chef. Restaurante Saboya 21, Tarazona (Zaragoza).

Domingo Blanco. Experto en microbiología y tecnología de los Alimentos. Grupo de investigación Alimentos de Origen Vegetal. IA2-Universidad de Zaragoza.

David Gimeno. Experto en microbiología y tecnología de los Alimentos. Grupo de investigación Alimentos de Origen Vegetal. IA2-Universidad de Zaragoza.

Josep María Serentil. Presidente Federación Española de Empresarios de Setas y Trufas.

Fernando Martínez-Peña. Experto en micología forestal. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

17:30 h Demostración gastronómica a cargo de un tándem de cocineros

Pedro González Matos, Restaurante Villena (Segovia)  
Pendiente cocinero

18:15 h Demostración gastronómica

Álvaro Garrido, Restaurante Mina (Bilbao)  
Higinio Gómez, experto y distribuidor de productos de caza

19:00 h Demostración gastronómica

José Ribagorda, periodista español, informativos Tele5  
Óscar García, Restaurante Baluarte (Soria)

19:45 h Fin de la jornada

### **Martes 23 de octubre:**

10:00 h Demostración gastronómica a cargo de un tándem de cocineros

Víctor Martín, Restaurante El Trigo (Valladolid)  
Toni Sala del Restaurante Fonda Sala (Olost, Barcelona)

10:45 h Demostración gastronómica a cargo de un tándem de cocineros

Rubén Arnánz, Restaurante Juan Bravo (Segovia)  
Santi Taura, Restaurante Santi Taura (Lloseta, Mallorca)

11:30 h tercer reto: **Micoturismo "Buscar, encontrar, admirar, sentir, degustar y respetar el reino Fungi.**

El micoturismo se presenta como una de las oportunidades más interesantes de valorización de los recursos micológicos de nuestros montes. El conocimiento de las motivaciones y perfiles de los turistas que se sienten atraídos por el reino fungi (recolección, gastronomía, cultura..) es clave para plantear las mejores estrategias de marketing y adaptar los diferentes productos micoturísticos a los consumidores potenciales.

Los ponentes de este reto reflexionarán sobre el micoturismo mientras Chefs internacionales elaboran propuestas gastronómicas que evocan y nos invitan a visitar sus respectivos territorios.

Marco Acquaroli. Chef Italiano, ganador del concurso Cocinando con Trufa 2017.

Chef Canadiense, ganador concurso gastronomía micológica en Quebec (Canadá).

Joaquin Latorre. Experto en Micoturismo. Instituto Europeo de Micología (EMI).

Blanca García. Experta en comunicación y marketing. Facultad de Ciencias Empresariales y del Trabajo de Soria. Universidad de Valladolid.

Katia Veyret. Responsable comunicación Feria Internacional de la Trufa de Sarlat (Francia).

Alfredo Tundidor. Representante de la Federación de Agencias de Viaje de Castilla y León (FECLAV).

Beatriz Cecilia. Gerente de la Federación Española de Empresarios de Hostelería.

Javier Honorato. Responsable proyecto fungiturismo de la Rioja.

12:45 h Demostración gastronómica

Cocineros con Estrella Michelin de Castilla y León

13:45 h Presentación de las Jornadas Buscasetas

Isabel Álvarez, delegada de Euroques Castilla y León

13:55 h Clausura del Congreso

Conclusiones a cargo de Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de la Gastronomía.

Clausura del Congreso a cargo de Javier Ramírez, director General de Turismo.

14:30 h Almuerzo degustación